

Pusat Penelitian
Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan (PPMTGK)
Lembaga Penelitian
Universitas Negeri Makassar



UNM



MAKASSAR

PROSIDING

Seminar & Workshop Nasional & FESTIVAL MAKANAN TRADISIONAL

"Makanan Sehat untuk Kecantikan dan Kebugaran"

ISBN 978-602-18333-0-8



Sabtu **5 Mei 2012**
Di **TRANS** Theme Park
STUDIO Makassar

Didukung oleh :



PHRI Makassar

*Seminar dan Workshop Nasional "Makanan Sehat untuk Kecantikan dan Kebugaran"
dan Festival Makanan Tradisional*

**PROSIDING SEMINAR DAN WORKSHOP NASIONAL
"MAKANAN SEHAT UNTUK KECANTIKAN DAN KEBUGARAN"
DAN FESTIVAL MAKANAN TRADISIONAL**

Tim Penyusun

Prof. Dr. Nurhayati B., M.Pd.

Dra. Andi Hudiah, M.Pd.

Design/Layout

Ariandi, S.Pd.

Mei 2012

ISBN 978-602-18333-0-8

Diterbitkan oleh:

**Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan
Lembaga Penelitian
Universitas Negeri Makassar**

**Jln. Raya Pendidikan Kampus Gunung Sari
Gedung Rektorat Lama Lantai 2 Lemlit PPMTGK
Universitas Negeri Makassar
Tlp/Fax. (0411) 884533**



KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karuniaNya buku prosiding ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Kegiatan Seminar dan Workshop Nasional dengan tema “Makanan Sehat untuk Kecantikan dan Kebugaran” dan Festival Makanan Tradisional, merupakan sarana yang bertujuan untuk mendiskusikan sumbangan-sumbangan pemikiran dari para narasumber dengan harapan hasil diskusi dapat memberikan ide-ide atau konsep-konsep kreatif untuk melahirkan paradigma baru bagi perkembangan ilmu dan teknologi pangan di Indonesia dimasa-masa yang akan datang.

Kegiatan seminar dan workshop nasional ini dilakukan oleh Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan Lembaga Penelitian Universitas Negeri Makassar bekerjasama dengan Trans Studio Makassar pada tanggal 5 Mei 2012 yang bertempat di Trans Studio Makassar.

Prosiding ini merupakan himpunan makalah utama dan makalah pendamping dari semua narasumber. Prosiding lengkap disiapkan dalam bentuk softcopy yang dikemas dalam CD dengan format PDF.

Terima kasih banyak kami sampaikan kepada semua narasumber yang telah berkontribusi menyumbang ide-ide atau pemikiran-pemikiran kreatifnya melalui tulisan dalam bentuk artikel. Tidak lupa juga kami sampaikan terima kasih kepada seluruh panitia yang telah bekerja keras demi terselenggaranya acara ini dengan baik.

Akhir kata kami mohon maaf apabila dalam prosiding ini terdapat penulisan nama, instansi atau yang lainnya yang kurang tepat, baik disengaja maupun tidak disengaja.

Makassar, 5 Mei 2012

Tim Penyusun Prosiding

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii

Pemakalah Utama

Veny Hadju	Asupan Gizi Dari Terigu dan Manfaatnya Kesehatan Manusia	1
A. Mushawwir Taiyeb	Makanan Sehat untuk Kebugaran	7
Azka Hasbi	Resep Standar Untuk Kue Sus dan Terang Bulan Gandum	13

Pemakalah Pendamping

Makanan Sehat Untuk Kecantikan dan Kebugaran

Abdul Hadis Nurhayati B	Peranan Makanan Bergizi Terhadap Kebugaran Tubuh Manusia.	14
Andi Asmawati Aziz	Makanan dan Fungsinya Pada Kesehatan Reproduksi	21
Andi Faridah Aarsal	Analisis Pedigree Mappakka di Sulawesi Selatan Indonesia	27
Andi Hudiah	Pengembangan dan Pelestarian Makanan Tradisional "Nasu Palekko"	31
A. Mappincara	Makanan Sehat dan Tumbuh Kembang Anak	37
Dwiyatmi Sulasminah	Diet Makanan Bagi Penyandang Autistik	47
Eddyman W. Ferial	Potensi Pemberian Kapsul Anadaraman dalam Memperbaiki Kualitas Spermatozoa Manusia	57
Erli Mutiara	Hasiat Daun Sirih Merah Sebagai Makanan Kesehatan dan Kecantikan	65



Haerani	Pemanfaatan Blondo Dalam Pembuatan Roti Kering Bergizi Untuk Ibu Hamil	70
Halimah Husain	Pembelajaran Gizi Berbasis Kearifan Lokal Pada Siswa Sekolah Dasar di Kota Makassar	81
Muhammad Rijal	Juz AHC (<i>Amarathus, Honey, and Citrus</i>) Sebagai Minuman Diet Biologis Untuk Kesehatan	88
Nani Kurnia	<i>Cucurbita moschata</i> Duch (Labu kuning) Untuk Meningkatkan Kualitas Nutrisi Makanan Selingan: Modifikasi Donat ("Timbits")	96
Nurhayati B Andi Hudiah Sitti Saenab	Modifikasi Bahan Makanan Tradisional "Tempa-Tempa" (Suatu Kajian Dalam Upaya Melestarikan Ma'Tempa-Tempa Pada Acara Pesta Pernikahan Suku Bugis)	103
Rika Riwayani	Strategi Pemenuhan Kebutuhan Dasar: Komparasi Rumah Tangga Migran - Non Migran di Kota Makassar	110
Rosmawati T	Teh Madu Sebagai Minuman Biologis Untuk Penderita Diabetes	121
Setya Chendra Wibawa	Beauty Recovery Menggunakan Digital Plastics Surgery Dengan Adobe Photoshop	129
St. Kasmawati	Penggunaan Bahan Pengawet dalam Makanan Ditinjau Dari Perspektif Hukum Positif dan Hukum Islam	136
St. Wahidah	Wortel Sebagai Makanan Kesehatan dan Kecantikan	144
Sudding	Senyawa Kimia Berbahaya Pada Bahan Makanan	151
Syamsiah	"Dangke" Makanan Tradisional Bergizi Tinggi	157
Syamsidah	Strategi Pengembangan Sop Saudara dan Coto Makassar	161
Titi Mutiara K	Potensi Tepung Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i> Lamk) Sebagai Bahan Makanan Fungsional	168
Yusminah Hala Halifah Pagarra	Analisis Gizi Makanan Tradisional Etnis Makassar Di Sulawesi Selatan	177



Pengembangan Makanan Tradisional

Altje R. Sangian	Masakan Tinutuan	185
Hilda Karim	<i>Camme Burak (Vegetable Banana Chicken)</i>	187
Nahriana	<i>Jifana Rober (Roti Beras)</i>	190
Ratnawati Tawani	Kue Lapis Srikaya	193
Sukarsih AP.	Barongko Labu Kuning	196
Wiwik Wahyuni	Makanan dan Minuman Bergizi Untuk Kecantikan dan Kesehatan Berbahan Sayur dan Buah (SABU) Organik	198



BARONGKO LABU KUNING

Oleh: Dra. Sukarsih AP, M.Pd

***Disampaikan pada Seminar dan Workshop Nasional
"Makanan Sehat untuk Kecantikan dan Kebugaran"
dan Festival Makanan Tradisional
di Trans Studio Makassar, 5 Mei 2012***

Oleh:

Dra. SUKARSIH AP, M.Pd.

Barongko Labu Kuning

**Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan
Lembaga Penelitian
Universitas Negeri Makassar
2012**

Disampaikan pada Seminar dan Workshop Nasional "Makanan Sehat untuk Kecantikan dan Kebugaran" dan Festival Makanan Tradisional di Trans Studio Makassar, 5 Mei 2012

BARONGKO LABU KUNING

Oleh: Dra. Sukarsih AP, M.Pd



Gambar Barongko Labu Kuning

BARONGKO LABU KUNING

Bahan:

7 butir telur ayam

300gr gula pasir

250 gr labu kuning

$\frac{1}{2}$ sdt vanili

$\frac{1}{2}$ garam

500cc santan kental

4 lipat daun pisang tua dan muda

1 buah kelapa muda dikeruk

Cara membuat:

1. Buat lipatan daun berbentuk barongko
2. Labu kuning dibersihkan lalu diserut
3. Telur dan gula dikocok lepas
4. Masukkan semua bahan lalu aduk rata.
5. Bungkus dengan daun pisang yang sudah dicetak
6. Kukus selama 15 menit
7. Hidangkan.





PUSAT PENELITIAN MAKANAN TRADISIONAL, GIZI DAN KESEHATAN
LEMBAGA PENELITIAN
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

SERTIFIKAT
011/UN.36.9/PL.PPMTGK/2012

Diberikan Kepada
Dra. Sukarsih AP, M.Pd.

Sebagai
Pemateri

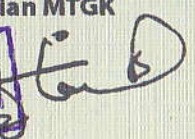
yang telah berpartisipasi aktif pada
Seminar dan Workshop Nasional "Makanan Sehat Untuk Kecantikan dan Kebugaran" dan Festival Makanan Tradisional
yang dilaksanakan oleh Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan (PPMTGK)
Lembaga Penelitian Universitas Negeri Makassar bekerjasama dengan Trans Studio Makassar
di Trans Studio Theme Park Makassar, Sabtu 5 Mei 2012

Deputy General Manager Trans Studio Makassar


Fauziah Zulfitri, S.Psi

Makassar, 5 Mei 2012

Kepala Pusat Penelitian MTGK


PANITIA PELAKSANA
Prof. Dr. Hj. Nurhayati B, M.Pd

NIP. 19640724 1990010 2 001

Mengetahui,
Rektor Universitas Negeri Makassar


Prof. Dr. H. Arismunandar, M.Pd
NIP. 19620714 198202 1 001

